Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays des Châteaux

	Nom de la structure / du projet	Localisation	Année de création	Contact
Identification de l'initiative	Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays des Châteaux	Hôtel d'Agglomération de Blois 1, rue Honoré de Balzac - 41 000 BLOIS	2019	02 54 46 09 30 contact@paysdes chateaux.fr

	Qui est à l'initiative ?	Types de structures
Origine et gouvernance	Le département de Loir-et-Cher Légumerie : Conseil Départemental Plateforme : SCOP /SCIC	Légumerie Conseil Départemental de Loir-et-Cher Plateforme logistique Activité de livraison

	Forme juridique	Sources de financement	Chiffre d'affaires
Statut et modèle économique	-	Financements possibles : FEADER, FEDER/FSE, DETR Département, Région Centre Val de Loire	-

Type d'actions menées	1. **Légumerie départementale :** centraliser la préparation, la découpe et le conditionnement des légumes issus des exploitations locales en vue de leur utilisation dans les cuisines des collèges 2. **Agrilocal 41** : une plateforme mettant en relation producteurs, transformateurs locaux et acheteurs publics. C'est un service gratuit qui permet de favoriser et de développer l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective. 3. **« Frais devant ! » :** une activité de livraison destinée aux 26 collèges publics du Loir-et-Cher. Elle est opérationnelle depuis mars 2020 et facilite l'approvisionnement des collèges pour les agriculteurs locaux qui n'auraient pas la possibilité de livrer chaque jour dans les établissements.

	Comment se déroule la récupération ?	Périmètre de collecte des produits bruts	Logistique
Fonctionnement opérationnel	La collecte des légumes produits par les exploitations locales est assurée par le service de livraison « Frais Devant ! », qui récupère directement les produits chez les producteurs et les distribue quotidiennement aux établissements scolaires.	« Le département considère comme locaux les produits provenant de la région Centre-Val de Loire et de la Sarthe. »	-

<table>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="4">Producteurs / Département Loir-et-Cher / Restauration collective / Collégiens</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="3">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="3">Respecter la loi ÉGalim, et aller au-delà : 70 % de produits locaux dans les assiettes des collégiens d’ici 2028
Favoriser une alimentation durable et de saison
Commander au plus près des producteurs
Faire découvrir des produits locaux savoureux et diversifiés</td><td>Producteurs / Personnel de la restauration / Collégiens</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td colspan="2">Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Légumes lavés, découpés et conditionnés par la légumerie</td><td>Les 26 collèges publics du Loir-et-Cher</td><td colspan="2">Chaque année, plus de 1,3 million de repas sont servis dans les 26 collèges publics du département.

Légumerie :
1 tonne de légumes épluchés, découpés, mis sous vide et livrés chaque semaine
10 producteurs locaux partenaires

Frais devant :
20 tonnes de marchandises livrées chaque année
25 000 pièces : bottes de radis, salades, melons…</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="4">Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays des Châteaux s'articule autour de cinq grands axes : le maintien d'une agriculture diversifiée, le développement d'une filière alimentaire locale créatrice d'emplois, l'accompagnement de la transition alimentaire, la valorisation du terroir du Val de Loire et la sensibilisation de tous les publics à une alimentation saine et locale. Dans le cadre de cette étude, l'accent est mis sur l'axe « Développer une filière alimentaire locale pourvoyeuse d'emploi ». Plusieurs initiatives contribuent à cet objectif, notamment la légumerie, qui valorise les productions locales en assurant leur préparation, la plateforme d'approvisionnement, qui facilite les échanges entre producteurs et acheteurs, ainsi que le dispositif de livraison « Frais Devant ! », qui assure la collecte et la distribution des produits locaux vers les établissements de restauration collective. Ensemble, ces outils participent à la relocalisation alimentaire.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="4">- Comment concilier le développement de l'approvisionnement local avec les contraintes budgétaires des établissements de restauration collective ? Le recours à des produits locaux engendre-t-il des coûts supplémentaires liés à la production agricole, à la transformation des denrées, à leur livraison ou à la</td></tr>
</table>

	préparation des repas ? Si tel est le cas, ces surcoûts ont-ils un impact sur le prix facturé aux familles ? - Comment sont répartis et financés les coûts associés aux activités de transformation et de logistique au sein de cette organisation territoriale ? - Comment faire face à la saisonnalité et volumes parfois limités des productions locales. - Difficulté de coordination entre de nombreux acteurs (producteurs, collectivités, établissements, prestataires logistiques).